Vocabulaire:

Coquillages et crustacés: un invertébrés aquatiques avec un coquillage

Témoigner: déclarer quelque chose, l'assurer comme réel

Puisque: Marque le motif, la cause, la raison connue ou évidente

Démarche: Manière de conduire un raisonnement, de progresser vers un but par le cheminement de la pensée

Filière: Ensemble des phases d'un processus de production qui permettent de passer de la matière première au produit fini vendu sur le marché.

Récoltes: Action de recueillir, sur le champ, les produits agricoles

Pénurie : insuffisance

**Alimentation durable**

Des poissonneries durables

Mr Goodfish

07/05/2012

**Meilleur Ouvrier de France 2011, Jean-Luc Vianey, installé à Lyon dans le quartier de la Croix-Rousse, propose des produits issus de la pêche traditionnelle. Il nous explique pourquoi il a rejoint le programme Mr Goodfish, une opération destinée à encourager une consommation plus durable et plus responsable des produits de la mer..**

Poissons sauvages issus de petits bateaux côtiers qui sont pour la plupart péchés à la ligne, vaste choix de coquillages et crustacés, la poissonnerie Vianey propose, depuis 1967 à Lyon, des produits issus de la pêche traditionnelle.

Issu d’une longue lignée de poissonniers établie depuis vingt-cinq ans à la Croix-Rousse, Jean-Luc Vianey, Meilleur Ouvrier de France 2011, a rejoint le programme Mr.Goodfish en juin 2011. Il témoigne :

« **Pour nous, le fait de rejoindre Mr Goodfish n’était pas une envie de changer ou d’acheter différent puisque cela, nous le faisons déjà depuis très longtemps.** Nous sommes heureux de savoir qu’aujourd’hui des associations et des entreprises prennent conscience qu’il faut préserver nos espèces. Nous l’apprenons à nos clients depuis toujours, ils ont l’habitude et achètent en toute confiance chez nous.

**Dans cette démarche, nous respectons non seulement les saisons de pêche, mais aussi les zones de pêche adéquates pour chaque produit.** Il est également important, lorsque l’on achète des produits d’élevage, de savoir comment le poisson a été nourri, et si la ferme d’aquaculture bénéficie de certifications garantissant le respect de l’environnement. Evitons en effet de polluer inutilement nos côtes et de porter ainsi préjudice à d’autres espèces sauvages.

**La consommation responsable du poisson doit devenir importante pour l’ensemble de la filière** afin de préserver nos ressources pour les générations à venir. Il faut oser la différence et proposer des produits de saison ou d’autres poissons peu connus, mais toujours avec des modes de pêche responsables.? »

http://alimentation.gouv.fr/des-poissonneries-durables